
Chiodi di garofano

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

I chiodi di garofano sono un aroma che nulla ha a che fare con i fiori dei nostri garofani: essi sono i boccioli fiorali di una pianta sempreverde tropicale (*Eugenia caryophyllata*) originaria dell'arcipelago dell'Indonesia e coltivata in diverse zone tropicali nelle vicinanze del mare. L'80 per cento della produzione mondiale dei chiodi di garofano proviene, oggi, da Zanzibar, la bellissima isola africana denominata l'isola delle spezie. La pianta che li produce è un albero che raggiunge i 10-15 metri d'altezza ed ha boccioli fiorali di colore rosa, a forma di piccoli chiodi, che, quando seccano, assumono un colore marrone rossiccio. I chiodi di garofano furono molto apprezzati fin dai tempi più antichi; ne sono state trovate tracce persino nelle tombe dei faraoni egiziani. Durante la dinastia cinese Han, circa 200 anni a.C., coloro che si rivolgevano all'imperatore dovevano tenere in bocca dei chiodi di garofano per rendere gradevole l'alito. Tenere in bocca uno o due chiodi di garofano rappresenta un facile, efficace rimedio per combattere l'alito cattivo che perseguita specialmente i salutisti consumatori di aglio e di cipolle. Magellano portò in Spagna un certo quantitativo di chiodi di garofano nel 1512 in occasione del viaggio che fece intorno al mondo e questa spezie fu oggetto di numerosi studi per accertarne le sue caratteristiche. Dai chiodi di garofano si estrae una essenza il cui costituente principale è l'eugenolo, che oggi ha un largo impiego specialmente in odontoiatria per le sue proprietà farmacologiche. Il chiodo di garofano è antisettico ed analgesico orale: un chiodo di garofano messo in un dente cariato ne lenisce il dolore. L'essenza, sotto forma di olio, è usata dai dentisti come antisettico e per medicare i denti cariati e fa parte della composizione di dentifrici, elisir per uso orale e profumi. Con i chiodi di garofano si possono fare decotti per sciacqui e gargarismi disinfettanti contro il mal di gola. Stimolante dell'organismo, aperitivo e carminativo: con alcuni chiodi di garofano in una tazza d'acqua bollente si può preparare un infuso tonico, aperitivo e carminativo. Esso, però, deve essere assunto con moderazione perché potrebbe essere irritante per l'apparato gastrointestinale. Infine recentemente alcuni ricercatori giapponesi hanno scoperto che questo tipo di spezie avrebbe benefiche proprietà antiossidanti. Per il loro gradevole aroma i chiodi di garofano sono usati in cucina e si possono aggiungere a diverse pietanze, brodi, dolci e creme; ma devono cuocere per un certo tempo affinché il loro aroma si trasmetta ai cibi.